ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

казан

блюда из мяса и птицы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Восточные наваристые мясные супы, вкуснейшие пловы, аппетитные вторые блюда из мяса – все это можно приготовить в казане. На страницах этой книги собраны лучшие рецепты блюд из казана, большинство из которых непременно войдут в число ваших любимых.

- Казан. Блюда из мяса и птицы
  - Первые блюда
    - Суп из говядины с картофелем
    - Суп из курицы с картофелем и морковью
    - Суп из баранины с овощами и домашней лапшой
    - Суп из баранины и лука
    - Суп из говяжьего языка
    - Суп из баранины с фрикадельками, репой и горохом
    - Суп из бараньей грудинки с вермишелью и кабачком
    - Суп из курицы с лапшой, сельдереем и аджикой
    - Суп из говядины с чечевицей, рисом и пряным соусом
    - Суп из бараньей головы по-татарски
    - Суп из баранины и красной фасоли
    - Суп из баранины с уксусом
    - Суп из говядины с горохом и томатом
    - Суп из баранины с фрикадельками и домашней лапшой
    - Суп из баранины по-узбекски
    - Суп из баранины по-алжирски
    - Хаш
    - Суп из куриных крылышек с горохом, кукурузой и овощами
  - Вторые блюда
    - Плов с бараниной и айвой
    - Плов из жирной баранины и курдючного сала
    - Плов из говядины с зеленью
    - Слоеный плов из баранины
    - Плов из баранины по-узбекски
    - Плов из баранины с изюмом и черносливом
    - Плов из баранины с шампиньонами
    - Плов из баранины с горохом и апельсином
    - Плов из баранины и говядины с баклажанами

- Плов из говядины с долмой
- Плов «Свадебный»
- Плов «Юбилейный»
- Плов с уткой и изюмом
- Говядина в маринаде
- Говядина с цукини
- Говядина с овощами
- Говядина с капустой и картофелем
- Говяжья вырезка в лимонном соке
- Говядина с кукурузой и болгарским перцем в красном вине
- Говядина в коньяке
- Говядина с яблоками и болгарским перцем
- Говядина с шампиньонами и болгарским перцем
- Говядина в шампанском
- Говядина с болгарским перцем и коньяком
- Телятина с тмином
- Говядина с морковью, капустой и свеклой
- Говядина со шпиком, луком и болгарским перцем
- Говядина с картофелем и болгарским перцем
- Говядина в пиве
- Жирная говядина в томатном соке с овощами
- Мясо кролика с сушеными белыми грибами
- Мясо кролика с маринованными овощами
- Мясо кролика с корейской морковью
- Кролик в майонезе
- Кролик в красном вине
- Кролик с яблоками и черносливом в красном вине
- Мясо кролика в белом вине
- Курица в томате
- Курица со сливками и белым вином
- Куриные окорочка с айвой и гусиной печенью
- Курица с помидорами и зеленью
- Курица с яблоками
- Курица в остром маринаде
- Курица с цукини
- Курица в пряном маринаде
- Курица с черносливом, орехами и медом
- Курица с клюквой
- Курица в сметанном соусе с чесноком
- Цыплята с орехами
- Цыплята с имбирем

- Цыплята в масле
- Курица с квашеной капустой
- Курица с картофелем и капустой
- Филе цыпленка с помидорами и сыром
- Куриные крылышки с цукини, картофелем и шампиньонами
- Курица в томатном соусе с мандаринами
- Курица с черносливом и курагой
- Филе цыпленка в кефире
- Куриные крылышки в грибном бульоне с овощами
- Филе куриной грудки в чесночном соусе
- Рагу из курицы и цукини с тмином
- Куриные голени с капустой, рисом и барбарисом
- Утка в красном вине с имбирем
- Утка с грушами
- Утка с киви, сельдереем и карри
- Утка с ананасами
- Утка с изюмом и орехами
- Утка с цитрусами в соевом соусе
- Гусиная печень в томате
- Филе гуся с болгарским перцем и яблочным соусом
- Филе гуся с овощами и сливой
- Гусь с яблоками и овощами
- Филе гуся с картофелем
- Рулеты из отбивных с баклажанами
- Свинина в майонезе
- Свиные ребрышки с перцем чили
- Свинина с фисташками
- Свинина с лимоном
- Свинина с апельсином, маслинами и карри
- Свинина с шампиньонами
- Свинина со сладким перцем
- Свинина с капустой и патиссонами
- Рагу из свинины и говядины
- Рагу из свинины и говядины с овощами
- Окорок в овощном маринаде
- Свинина с кабачками и маслятами
- Свинина с солеными огурцами и маслинами
- Бараньи ребрышки с луком и зеленью
- Баранина по-марокканскі
- Баранина в соусе из стеблей бамбука
- Баранина с овощами по-турецки

- Баранина с фисташками и апельсинами
- Говяжья печень с айвой и тыквой
- Говяжья печень в майонезе
- Говяжья печень с ветчиной
- Говяжья печень с картофелем и сливками

Казан. Блюда из мяса и птицы
Составитель Сергей Павлович Кашин

Первые блюда

Суп из говядины с картофелем

Ингредиенты: 400 г говядины, 4 картофелины, 50 г топленого масла, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 3 веточки сельдерея, ½ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Сельдерей и зеленый лук вымыть, нарубить.

Мясо выложить в казан, добавить топленое масло, обжарить, положить лук, картофель и сельдерей, жарить 10 минут. Влить 2 л воды, довести до кипения, посолить, поперчить, варить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Суп из курицы с картофелем и морковью

Ингредиенты: 700–800 г филе курицы, 4–5 картофелин, 2 морковки, 2 луковицы, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 веточки сельдерея, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сельдерей вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжаривать в казане в оливковом масле в течение 2–3 минут, добавить томатную пасту, картофель, морковку, лук и сельдерей, жарить еще 5 минут. Влить 2 л кипящей воды, варить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Суп из баранины с овощами и домашней лапшой

Ингредиенты: 300 г баранины, 50 г домашней лапши, 2 картофелины, 2 луковицы, 1 морковка, 1 столовая ложка топленого бараньего жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 100 мл молока (кислого), 1 чайная ложка аджики, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в казан с разогретым жиром, добавить мясо, обжарить. Залить кипящей водой, варить 40 минут, добавить картофель, морковь, томатную пасту, аджику, посолить, варить 10 минут. Положить лапшу, варить еще 10–15 минут. При подаче к столу заправить кислым молоком.

Суп из баранины и лука

Ингредиенты: 5 луковиц, 200 г баранины, 30 г топленого курдючного сала, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, посолить, выложить в казан и обжарить в топленом сале. Добавить лук, жарить в течение 3–5 минут, влить воду, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 50 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Суп из говяжьего языка

Ингредиенты: 1 говяжий язык, 5 картофелин, 20 г сливочного масла, ½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Язык промыть, бланшировать в кипящей воде, очистить от пленки, посолить, поперчить, выложить в казан, обжарить в сливочном масле. Залить 2 ½ л воды и варить на среднем огне до готовности. Вынуть язык, процедить бульон, довести до кипения, положить картофель, варить до готовности. Добавить нарезанный порционными кусками язык.

Суп из баранины с фрикадельками, репой и горохом

Ингредиенты: 1 л бульона из бараньих ребер, 300 г баранины, 50 г гороха, 2–3 картофелины, 2 морковки, 1 репа, 1 помидор, 1 луковица, 1 яйцо, 1 столовая ложка риса, ½ пучка петрушки, ¼ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления: Картофель, морковь и репу вымыть, очистить, нарезать кружочками. Помидор вымыть, нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть. Мясо промыть.

Для приготовления фрикаделек мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить зелень петрушки, рис, яйцо, перец, соль и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать фрикадельки весом 20–30 г.

В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох, варить 30 минут, добавить морковь, репу и картофель. Через 10 минут положить помидор и фрикадельки. Варить на медленном огне до готовности.

Суп из бараньей грудинки с вермишелью и кабачком

Ингредиенты: 300 г бараньей грудинки, 100 г вермишели, 4 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 картофелина, 1 кабачок, 1 пучок кинзы, ½ чайной ложки аджики, ½ чайной ложки смеси красного перца, корицы и тмина, соль.

Способ приготовления: Картофель и кабачок вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидор вымыть, нарезать ломтиками. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, положить в казан, добавить ½ стакана воды, лук, растительное масло, аджику, соль, специи и тушить 20 минут. Влить 2 л воды, добавить картофель, кабачок, помидоры и варить 20 минут. Добавить вермишель, варить еще 10 минут, положить зелень кинзы.

Суп из курицы с лапшой, сельдереем и аджикой

Ингредиенты: 500 г филе курицы, 100 г лапши, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки аджики, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень сельдерея вымыть, мелко нарезать. Мясо нарезать порционными кусками, положить в казан, посолить, поперчить, добавить оливковое масло, томатную пасту, аджику и зелень сельдерея. Залить небольшим количеством воды и тушить до готовности мяса. Влить в казан 1 ½ л воды, довести до кипения, положить лапшу и варить до готовности.

Суп из говядины с чечевицей, рисом и пряным соусом

Ингредиенты: 400 г говядины, 300 г чечевицы, 50 г риса, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 пучок кинзы, сок 1 лимона, ¼ чайной ложки корицы, ½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, положить в казан, добавить лук, 1 столовую ложку оливкового масла, перец, корицу, соль, немного воды, тушить в течение 10 минут, влить воду и варить 25 минут.

Предварительно замоченную чечевицу положить в кипящую воду на 10 минут, откинуть на дуршлаг и переложить в казан с мясом. Добавить рис и варить 15 минут.

Зелень кинзы смешать с оставшимся оливковым маслом и лимонным соком, тушить в сковороде в течение 3 минут, заправить полученной смесью суп.

Суп из бараньей головы по-татарски

Ингредиенты: 1 голова барана, 8 картофелин, 5 луковиц, 4 морковки, 2–3 лавровых листа, 1 пучок сельдерея, чабрец, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень сельдерея вымыть.

Подготовленную голову барана промыть, бланшировать в кипящей воде, снова промыть, нарубить, положить в казан, залить 4–6 л воды, посолить, поперчить и варить в течение 3 часов. Бульон процедить, мясо отделить от костей. Бульон довести до кипения, положить мясо, лук, морковь, лавровый лист, чабрец, сельдерей и варить еще 1 час. Вынуть пучок сельдерея, положить картофель и варить до готовности.

Суп из баранины и красной фасоли

Ингредиенты: 300 г баранины, 300 г красной фасоли, 5 помидоров, 5 столовых ложек топленого масла, 2 луковицы, ¼ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в казан, посыпать луком и солью, добавить топленое масло, помидоры, перец, влить немного воды и тушить в течение 15 минут. Влить 2–3 л воды, довести до кипения, добавить предварительно замоченную фасоль и варить до готовности.

Суп из баранины с уксусом

Ингредиенты: 500 г баранины, 2 столовые ложки виноградного уксуса, 2 луковицы, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, ½ пучка зелени кинзы, ½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Баранину промыть, нарезать порционными кусками, положить в казан, слегка обжарить без масла, добавить растительное масло, лук, муку, жарить 5–7 минут. Залить кипящей подсоленной водой, поперчить и варить до готовности на среднем огне. В отдельную посуду вылить уксус, довести до кипения и добавить в суп. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Суп из говядины с горохом и томатом

Ингредиенты: 500 г говядины, 200 г гороха, 4 картофелины, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка говяжьего жира, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в казан, обжарить в жире. Говядину промыть, нарубить кусками по 30–40 г, добавить к луку, залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала мясо, посолить и варить на слабом огне до готовности. Бульон слить и процедить. Предварительно замоченный горох положить в отдельную посуду, залить 2–3 стаканами холодной воды, посолить и варить 1–1,5 часа, после чего переложить в казан с мясом.

Добавить картофель, томатную пасту и варить в течение 20 минут, добавив при необходимости воды.

Суп из баранины с фрикадельками и домашней лапшой

Ингредиенты: 400 г баранины, 500 г пшеничной муки, 200 г фарша из баранины, 2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки топленого масла, 1 яйцо, сок 1 лимона, 1 пучок кинзы, ¼ чайной ложки молотого шафрана,

½ чайной ложки черного молотого перца, корица на кончике ножа, соль.

Способ приготовления: Для приготовления лапши высыпать муку на блюдо, добавить соль, топленое масло, перемешать и замесить тесто, добавив немного воды. Когда тесто станет упругим, раскатать его на столе в тонкий пласт и нарезать лапшу. Разложить ее на блюде или противне, оставить на 30 минут, а затем обжарить до золотистого цвета в 1 столовой ложке оливкового масла. Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Для приготовления фрикаделек добавить в фарш взбитый яичный белок, перец, корицу, соль, 1 луковицу, перемешать и разделать готовую массу на маленькие шарики.

Баранину промыть, нарезать кусками по 30–40 г и обжарить в казане на среднем огне в смеси оливкового и топленого масла, добавив оставшийся лук. Влить 1 ½ л воды, варить мясо до полуготовности, положить фрикадельки и лапшу. Варить 10 минут, добавить разведенный в лимонном соке яичный желток и шафран. Варить еще 5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Суп из баранины по-узбекски

Ингредиенты: 500 г баранины, 5 картофелин, 500 мл компота из чернослива, 250 г пшеничной муки, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 пучок кинзы, ½ чайной ложки красного молотого перца, ½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Для приготовления лапши замесить крутое тесто из муки, яйца и ⅓ стакана воды.

Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой, выложить в казан вместе с мясом, обжарить в растительном масле, залить кипящей водой, варить 40 минут, добавить чеснок и лапшу, варить 5 минут. Посолить, поперчить, влить горячий компот, довести до кипения, посыпать зеленью кинзы.

Суп из баранины по-алжирски

Ингредиенты: 300 г баранины, 100 г риса, 100 г чернослива, 2–3 алычи, 1 луковица, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Алычу вымыть, удалить косточки, разрезать пополам.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Баранину промыть, нарубить крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, варить до готовности, затем вынуть мясо. Бульон процедить, довести до кипения, добавить предварительно замоченный чернослив, рис, лук, перец, куски мяса и алычу. Варить суп на медленном огне в течение 20 минут, затем посыпать зеленью укропа.

Хаш

Ингредиенты: 1 ½ кг бараньих ножек, 400 г рубца, 4 зубчика чеснока, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Рубец промыть, крупно нарезать, отварить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Подготовленные бараньи ножки, промыть, нарубить, выложить в казан, варить на слабом огне 4 часа, периодически снимая пену и доливая воду. Ножки вынуть, отделить мясо от костей, нарезать кусочками, положить в процеженный бульон, добавить рубец, посолить. Варить 3 часа, посыпать толченым чесноком и перцем.

Суп из куриных крылышек с горохом, кукурузой и овощами

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 100 г гороха, 2 морковки, 1 луковица, 1 помидор, 150 г кукурузных зерен, 2 стручка перца чили, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 лимон, ½ пучка кинзы, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидор вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать. Перец чили вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Зелень кинзы вымыть и нарубить. Крылышки промыть. Лимон вымыть, нарезать кружочками.

Лук выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить крылышки, морковь, влить немного воды, тушить 10 минут. Влить кипящую воду, добавить предварительно замоченные горох и кукурузу, варить 30 минут, положить зелень кинзы, чеснок, помидор и перец чили, посолить, варить до готовности. При подаче к столу в каждую тарелку добавить лимон.

Вторые блюда

Плов с бараниной и айвой

Ингредиенты: 300 г баранины, 200 г риса, 2–3 айвы, 250 г курдючного сала, 4 морковки, 3–4 луковицы, по 5 г барбариса, зиры и молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой.

Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. В разогретом казане перекалить кубики курдючного сала, снять шкварки, обжарить лук, добавить мясо и морковь, обжаривать 10 минут. Положить айву, влить немного воды, тушить 5 минут. Добавить соль, барбарис, зиру, тушить еще 20 минут. Положить рис, влить воду, варить 20 минут. Оставить под крышкой на 20 минут.

Плов из жирной баранины и курдючного сала

Ингредиенты: 400 г баранины (жирной), 200 г курдючного сала, 500 г риса, 3 луковицы, 3 морковки, 100 мл мясного бульона, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, выложить в казан, обжарить в растопленном сале, добавить лук, морковь, перец и жарить в течение 10 минут на среднем огне. Влить воду, довести до кипения, положить рис и варить до испарения влаги. Добавить мясной бульон и тушить на слабом огне в течение 20 минут.

Плов из говядины с зеленью

Ингредиенты: 300 г говядины, 50 г курдючного сала, 2 морковки, 500 г риса, 2 луковицы, 2 пучка укропа и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа и кинзы вымыть, нарубить. Сало нарезать кубиками и растопить в казане, добавить мясо, лук, морковь и зелень укропа. Обжаривать в течение 15–20 минут на среднем огне, положить рис, влить немного воды и тушить 10 минут. Влить воду, посолить, поперчить и варить до готовности. Оставить плов на 20 минут под крышкой, затем выложить горкой на блюдо, украсить веточками кинзы.

Слоеный плов из баранины

Ингредиенты: 300 г баранины, 50 г топленого масла, 50 г курдючного сала, 2 морковки, 20 г сливочного масла, 2 луковицы, 300 г риса, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Рис положить в казан, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Зелень петрушки вымыть.

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку, добавить в фарш соль, перец, перемешать, сформовать из него маленькие фрикадельки, выложить в казан и жарить на растопленном сале до готовности.

Лук и морковь обжарить отдельно в топленом масле. На большое блюдо выложить рис, полить его растопленным сливочным маслом, сверху выложить фрикадельки, затем морковь и лук. При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Плов из баранины по-узбекски

Ингредиенты: 300 г баранины, 4 морковки, 5 луковиц, 50 г бараньего жира, 300 г риса, 100 г гороха, ½ чайной ложки черного молотого перца, ¼ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в казан и обжарить в растопленном жире. Добавить лук, морковь, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 5–7 минут. Положить предварительно замоченный горох, соль, красный и черный перец, влить 300 мл воды и варить 25 минут. Положить рис, добавить воду и варить еще 15–20 минут. Оставить плов под крышкой на 30 минут.

Плов из баранины с изюмом и черносливом

Ингредиенты: 300 г баранины, 200 г риса, 200 г изюма, 100 г чернослива, 50 г курдючного сала, 1 морковка, 1 луковица, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Баранину промыть, мелко нарезать. Изюм и чернослив промыть.

Лук и морковь выложить в казан, обжарить в растопленном сале, добавить мясо, изюм, чернослив, жарить еще 5 минут, влить немного воды, тушить 15 минут. Положить рис, влить воду, посолить. Варить до испарения влаги, оставить плов под крышкой на 30 минут.

Плов из баранины с шампиньонами

Ингредиенты: 300 г баранины, 300 г шампиньонов, 4 морковки, 3 луковицы, 100 г курдючного сала, 300 г риса, 40 г изюма, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Грибы промыть, нарезать ломтиками, выложить в казан с разогретым салом, добавить морковь и лук, обжарить, положить мясо. Жарить 15 минут, влить немного воды, тушить еще 5 минут. Добавить рис, влить воду, варить до готовности. Оставить плов под крышкой на 20 минут.

Плов из баранины с горохом и апельсином

Ингредиенты: 300 г баранины, 4 морковки, 200 г риса, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, 1 столовая ложка гороха, 1 апельсин, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки.

Сало выложить в казан, перекалить на сильном огне, добавить лук, обжаривать в течение 3 минут, положить мясо и жарить до образования золотистой корочки. Добавить морковь, соль, перец, предварительно замоченный горох, влить немного воды, тушить 20 минут. Добавить рис, влить воду, варить 20–25 минут, выложить сверху дольки апельсина, оставить под крышкой на 20 минут.

Плов из баранины и говядины с баклажанами

Ингредиенты: 300 г баранины, 200 г говядины, 300 г риса, 150 г курдючного сала, 2 баклажана, 2 луковицы, 100 мл томатного соуса, 3 морковки, ½ чайной ложки ямайского перца, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Баклажаны вымыть, нарезать кубиками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук выложить в казан, обжаривать в растопленном сале до золотистого цвета, положить мясо и баклажаны, обжаривать в течение 10 минут, добавить морковь, тушить 10 минут. Влить томатный соус, посолить, поперчить и тушить в течение 30 минут. Добавить рис, влить воду и варить до испарения влаги. Накрыть казан крышкой и оставить на 30 минут.

Плов из говядины с долмой

Ингредиенты: 500 г говядины, 300 г риса, 4 луковицы, 4 морковки, 2–3 зубчика чеснока, 200 г жира, 20 виноградных листьев, 1 чайная ложка сушеной мяты, 1 чайная ложка зиры, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и чеснок очистить, вымыть. Мясо промыть, разрезать на два одинаковых куска. Из одного куска приготовить фарш, пропустив мясо через мясорубку вместе с чесноком и частью лука. Добавить в фарш перец, зиру, мяту, соль, хорошо перемешать.

Подготовить виноградные листья: срезать с них жесткие черешки, вымыть холодной водой, обсушить салфеткой. На каждый лист положить по 1 чайной ложке фарша, свернуть конвертом. Долму отварить в подсоленной воде. Оставшийся лук нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Второй кусок мяса мелко нарезать, вместе с луком и морковью выложить в казан, обжарить в жире, залить водой, посолить, поперчить и тушить на слабом огне 25 минут. Добавить рис, влить воду, варить 15 минут. Положить сверху долму, варить еще 10 минут. Оставить под крышкой на 20–25 минут.

Перед подачей к столу вынуть из казана долму. Плов выложить горкой на блюдо, долму положить сверху.

Плов «Свадебный»

Ингредиенты: 300 г риса, 200 г баранины, 200 г говядины, 200 г бараньих ребер, 100 г курдючного сала (топленого), 50 г нута, 50 г маша, 3 помидора, 2–3 алычи, 2 луковицы, 1 стручок сладкого перца, 1 пучок кинзы, ½ чайной ложки красного молотого перца, ½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Баранину и говядину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Бараньи ребра промыть, нарубить. Алычу вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Бараньи ребра выложить в казан, посолить, жарить в 50 г топленого сала до готовности, переложить в отдельную посуду. В казан положить рис, посолить, поперчить, залить водой, варить до готовности, переложить в отдельную посуду.

В казане разогреть оставшееся топленое сало, добавить говядину и баранину, обжарить, положить, лук, морковь, сладкий перец, помидоры и тушить в течение 5 минут. Добавить предварительно замоченный нут, влить воду, варить 20 минут, положить маш, алычу, посолить, поперчить, варить до готовности.

Рис выложить горкой на блюдо, сверху положить мясо, нут и маш с овощами, по краю – бараньи ребрышки. Полить оставшимся от тушения мяса соусом, посыпать зеленью кинзы.

Плов «Юбилейный»

Ингредиенты: 400 г риса, 2 тушки цыплят, 300 г баранины, 100 мл оливкового масла, 4 морковки, 4 луковицы, 1 пучок кинзы, 1 яйцо, 1 гранат, 1 чайная ложка зиры, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, 3 луковицы нарезать полукольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Гранат вымыть, разрезать пополам, вынуть зерна. Баранину промыть, половину нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные тушки цыплят промыть, посыпать солью, смесью перца и зиры, положить в прохладное место на 1,5 часа. Кусок баранины и целую луковицу дважды пропустить через мясорубку, добавить зелень кинзы (½ пучка), соль, яйцо и тщательно перемешать. Нафаршировать приготовленным фаршем тушки цыплят.

Лук выложить в казан, обжарить в оливковом масле, добавить ломтики баранины, морковь, влить немного воды и тушить в течение 5–7 минут. Сверху выложить фаршированных цыплят, залить водой, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 50 минут. Добавить рис, влить воду, варить 20 минут.

Плов собрать к середине котла горкой, сделать до дна котла лунки и через 10 минут снять с огня. Оставить на 10–15 минут под крышкой, затем осторожно вынуть цыплят. Плов перемешать и выложить горкой на блюдо. Сверху положить фаршированных цыплят, посыпать оставшейся зеленью кинзы и зернами граната.

Плов с уткой и изюмом

Ингредиенты: 500 мл куриного бульона, 300 г филе утки (жареной), 200 г риса (вареного), 100 г изюма (без косточек), 50 мл растительного масла, 1 морковка, 1 луковица, 2 чайные ложки барбариса (сушеного), перец, соль.

Способ приготовления: Морковь очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, измельчить. Морковь и лук обжарить в казане в растительном масле. Добавить нарезанное небольшими кусочками филе утки, рис и изюм. Залить бульоном, варить 15 минут. Добавить барбарис, посолить, поперчить, перемешать. Варить еще 10 минут, оставить под крышкой на 20 минут.

Говядина в маринаде

Ингредиенты: 400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 пучок кинзы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки кетчупа, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить. Шпик нарезать тонкими ломтиками.

Воду (½ л) довести до кипения, добавить соль, перец, зелень петрушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, кипятить в течение 2 минут, затем остудить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час. Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить в казан, обжарить в растительном масле, влить немного маринада и тушить до готовности. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Говядина с цукини

Ингредиенты: 300 г говядины, 2 цукини, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень кинзы вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарезать очень тонкими ломтиками. Цукини вымыть, нарезать кружочками, выложить в казан с разогретым сливочным маслом, добавить мясо и лук. Жарить в течение 15 минут, влить немного воды, посолить, поперчить, тушить до готовности, перемешать с чесноком. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Говядина с овощами

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 50 г копченого сала, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, измельчить. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать.

Сало мелко нарезать, выложить в казан, жарить до вытапливания жира, добавить мясо, посолить, поперчить, жарить 15 минут. Положить лук, морковь, корни петрушки и сельдерея, слегка обжарить, влить немного воды, добавить майонез, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Говядина с капустой и картофелем

Ингредиенты: 500 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 1 луковица, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить в казан, добавить сливочное масло, обжарить, положить капусту, картофель, посолить, поперчить. Влить немного воды и тушить до готовности.

Говяжья вырезка в лимонном соке

Ингредиенты: 500 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 3 столовые ложки лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками. Шпик нарезать тонкими ломтиками, выложить в казан, жарить до вытапливания жира. Добавить мясо, жарить 15 минут, влить лимонный сок и немного воды, посолить, поперчить, тушить до готовности.

Говядина с кукурузой и болгарским перцем в красном вине

Ингредиенты: 500 г говядины, 10 стручков болгарского перца, 5 кукурузных початков, 100 мл красного вина, 5 столовых ложек растительного масла, 5 столовых ложек кетчупа, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада вино смешать с растительным маслом, кетчупом, солью и перцем.

Мясо промыть, крупно нарезать, залить маринадом и оставить на 20 минут. Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать широкими полосками. Кукурузные початки разрезать пополам.

Маринованное мясо, болгарский перец и кукурузные початки выложить в казан, обжарить, влить маринад, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Говядина в коньяке

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл коньяка, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 гвоздичка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать крупными кусками. Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа. Куски мяса и шпик выложить в казан. Обжарить на сильном огне, влить маринад и тушить до готовности.

Говядина с яблоками и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 яблока, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Выложить мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все тщательно перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса с болгарским перцем, луком и яблоками выложить в казан. Обжарить в оставшемся растительном масле, затем влить маринад и тушить до готовности.

Говядина с шампиньонами и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 70 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца.

Грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кусочки мяса, лук, болгарский перец и грибы выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, тушить до готовности.

Говядина в шампанском

Ингредиенты: 1 кг говядины, 100 г сала, 200 мл сухого шампанского, 30 мл столового уксуса, 2 лимона, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, ¼ чайной ложки корицы, 1 бутон гвоздики, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой. Приготовить маринад, смешав шампанское и столовый уксус. Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимоны, лук и зелень. Опустить в маринад мясо и оставить на 4–5 часов. Сало растопить в казане, добавить мясо, обжарить, влить маринад, тушить до готовности.

Говядина с болгарским перцем и коньяком

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 100 мл коньяка, 200 г свиного жира, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 часа. Маринад слить, мясо, болгарский перец и лук выложить в казан с разогретым жиром, обжарить, влить маринад, тушить до готовности.

Телятина с тмином

Ингредиенты: 1 кг телятины, 15 г тмина, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с тмином. Посолить, посыпать сахаром, поперчить, оставить на 20 минут. Выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать чесноком.

Говядина с морковью, капустой и свеклой

Ингредиенты: 500 г говядины, 1 морковка, 1 свекла (небольшая), 1 луковица, 200 г белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Морковь и свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Говядину и лук выложить в казан с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить. Добавить, капусту, свеклу и морковь, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать чесноком и зеленью кинзы.

Говядина со шпиком, луком и болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г говядины, 100 г шпика, 5 луковиц, 4 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 2 веточки базилика, цедра 1 лимона, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Чеснок и лук очистить, вымыть и нарезать. Мясо промыть, нарезать кубиками. Шпик мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать полосками. Базилик вымыть и измельчить.

Растительное масло разогреть в казане, положить мясо, шпик, лук и чеснок, посолить, обжарить, влить немного воды, добавить красный перец и тушить 15 минут. Положить болгарский перец, сахар, цедру, базилик и тушить до готовности.

Говядина с картофелем и болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г говядины, 3 луковицы, 3 картофелины, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки топленого масла, ½ чайной ложки семян укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать полосками. Мясо промыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук выложить в казан, добавить топленое масло и обжарить, затем добавить мясо, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут. Влить немного воды и тушить 15 минут. Положить картофель, болгарский перец, чеснок, семена укропа и тушить 20 минут. Положить помидоры и тушить до готовности.

Говядина в пиве

Ингредиенты: 400 г говядины, 3 столовые ложки топленого сала, 200 мл светлого пива, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки пшеничной муки, 3 картофелины, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 1 морковка, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Картофель, морковь, корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить на сковороду, посолить, добавить лук, сало (2 столовые ложки) и обжарить.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в казан, добавить оставшееся сало, жарить в течение 5–7 минут, затем влить пиво, положить смесь томатной пасты и муки и тушить 10 минут. Овощи добавить к мясу, тушить до готовности.

Жирная говядина в томатном соке с овощами

Ингредиенты: 500 г говядины (жирной), 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок острого перца, 2 столовые ложки растительного масла, 150 мл мясного бульона, 100 мл томатного сока, ½ пучка петрушки и кинзы, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Говядину выложить в казан, обжарить в растительном масле вместе с луком и острым перцем, посолить, залить бульоном, смешанным с томатным соком. Тушить 35 минут. Добавить болгарский перец, чеснок, зелень и лавровый лист, тушить до готовности.

Мясо кролика с сушеными белыми грибами

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика (с косточкой), 50 г белых грибов (сушеных), 200 г майонеза, 50 г жира, 1 морковка, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50–70 г, посолить, поперчить, выложить в казан, обжаривать в жире до образования золотистой корочки, влить немного воды. Добавить предварительно замоченные грибы, лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и тушить 20 минут. Положить майонез и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Мясо кролика с маринованными овощами

Ингредиенты: 500 г мяса кролика, 4 огурца (маринованных), 3 зеленых помидора (маринованных), 100 г кабачков (маринованных), 200 г зеленого горошка (консервированного), 200 г сметаны, 4 картофелины, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы, кабачки и помидоры нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Мясо кролика промыть, посолить, сбрызнуть уксусом, нарезать тонкими ломтиками, выложить в казан, добавить картофель, зеленый горошек, огурцы, кабачки и помидоры, поперчить, добавить сметану. Тушить до готовности.

Мясо кролика с корейской морковью

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика, 200 г корейской морковки, 100 г жира, 200 г майонеза, 3 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо кролика промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в казан, обжаривать в жире до образования золотистой корочки, добавить лук, корейскую морковь, лавровый лист, майонез и залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем на ½. Тушить до готовности.

Кролик в майонезе

Ингредиенты: 400 г мяса кролика, 50 г свиного сала, 100 г майонеза, сок 1 лимона, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, полить лимонным соком, оставить на 20 минут. Сало выложить в казан, жарить до вытапливания жира, положить мясо, обжарить. Добавить майонез, тушить до готовности.

Кролик в красном вине

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 200 г шпика, 3 луковицы, 700 мл красного вина, 200 мл яблочного уксуса, 3 морковки, 50 г муки, 3 гвоздички, ¼ чайной ложки тмина, 2 зубчика чеснока, 10 горошин душистого перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Морковь и чеснок залить вином, смешанным с уксусом, добавить лавровый лист, тмин, гвоздику, душистый перец и соль, влить немного воды, довести до кипения, положить муку, перемешать и нагревать на слабом огне 5 минут. Маринад охладить.

Тушку кролика промыть, нарубить, залить маринадом и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре, затем выдержать еще 3 часа в прохладном месте. Мясо достать, маринад процедить.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шпик мелко нарезать, выложить в казан, жарить до вытапливания жира, добавить лук и мясо, обжарить. Влить маринад, тушить до готовности.

Кролик с яблоками и черносливом в красном вине

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 150 г сала, 3 яблока, 100 г чернослива, 10 г тертого имбиря, 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, 20 г измельченного чеснока, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада добавить в подогретое вино соль, перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5–7 минут.

Готовый маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 3 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить. Тушку кролика нарубить порционными кусками.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать крупными кусками. Сало нарезать, выложить в казан, жарить до вытапливания жира, положить мясо, обжарить на сильном огне, добавить яблоки и предварительно замоченный чернослив, жарить на среднем огне 20 минут. Влить маринад, положить имбирь, тушить до готовности.

Мясо кролика в белом вине

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика, 100 г сала, 2 луковицы, 80 мл белого вина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо кролика промыть, нарубить крупными кусками, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сало нарезать тонкими ломтиками, выложить в казан, жарить до вытапливания жира, добавить мясо и лук, обжарить на сильном огне. Влить вино и тушить на слабом огне до готовности.

Курица в томате

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г томатной пасты, 3 морковки, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Тушку курицы промыть, нарубить, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить вместе с луком и морковью. Добавить перец, соль, томатную пасту, влить немного воды и тушить до готовности.

Курица со сливками и белым вином

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 мл сливок, 2 столовые ложки тертой моркови, 50 мл растительного масла, 150 мл белого вина, 2 лавровых листа, 2 г мускатного ореха, 3–4 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, нарубить, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить. Добавить морковь, молотый перец, перец горошком, соль, лавровый лист, мускатный орех, вино, влить немного воды и тушить в течение 20–25 минут. Добавить сливки, тушить до готовности.

Куриные окорочка с айвой и гусиной печенью

Ингредиенты: 2 куриных окорочка, 3 айвы, 200 мл куриного бульона, 100 г гусиной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 70 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Айву вымыть, очистить, удалить сердцевины, нарезать ломтиками. Печень промыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и нарезать.

Куриные окорочка промыть, выложить в казан с разогретым сливочным маслом, обжарить на сильном огне. Положить айву, лук, гусиную печень, жарить 15 минут. Посолить, поперчить, положить майонез, влить бульон, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Курица с помидорами и зеленью

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Тушку курицы промыть, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым сливочным маслом, обжарить на сильном огне, посолить, поперчить, добавить помидоры, жарить 20 минут на среднем огне. Влить немного воды, положить зелень укропа, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и зеленым луком.

Курица с яблоками

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 3–4 яблока, 50 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевины. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Тушку курицы промыть, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить на сильном огне, посолить, поперчить, добавить яблоки. Жарить на среднем огне 15 минут, влить немного воды, тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Курица в остром маринаде

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 4 луковицы, сок 3 лимонов, 4–5 столовых ложек оливкового масла, ½ стручка острого перца,

½ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Тушку курицы промыть, нарубить, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным острым перцем, полить лимонным соком, 2 столовыми ложками оливкового масла и положить в прохладное место на 3 часа.

Куски мяса обсушить салфеткой, выложить в казан с оставшимся разогретым оливковым маслом, обжарить вместе с луком, влить оставшийся от маринования соус, тушить до готовности.

Курица с цукини

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 2 цукини, 1 луковица, 1 морковка, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Цукини вымыть, нарезать кубиками.

Филе курицы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Лук, цукини и морковь выложить в казан с разогретым оливковым маслом, обжарить, добавить курицу, посолить, поперчить, влить бульон, тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Курица в пряном маринаде

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г свиного сала, 150 мл белого вина, 3 морковки, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 гвоздички, 3–4 горошины душистого перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Морковь, корень петрушки и сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Для приготовления маринада в кипящую воду (700 мл) положить соль, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, морковь, коренья. Кипятить 10 минут, затем влить вино и кипятить еще 5 минут. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Тушку курицы промыть, нарубить порционными кусками, залить слегка остывшим маринадом, оставить в прохладном месте на 4 часа.

Сало нарезать, выложить в казан, жарить до вытапливания жира, положить курицу и лук, обжарить. Влить процеженный маринад, тушить до готовности.

Курица с черносливом, орехами и медом

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г чернослива, 50 г меда, 70 г ядер грецких орехов, 150 мл яблочного уксуса, 50 мл коньяка, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Курицу промыть, нарубить порционными кусками. Воду (700 мл) подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, лук, влить уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им курицу. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить.

Грецкие орехи соединить с предварительно замоченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать, выложить в казан, добавить курицу, обжарить, залить маринадом, тушить до готовности.

Курица с клюквой

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 мл растительного масла, 200 г клюквы, 20 г сахара, 20 г тертого чеснока, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления:

Тушку курицы промыть. Клюкву перебрать, вымыть.

Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью курицу, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить. Добавить смесь клюквы и сахара, тушить до готовности.

Курица в сметанном соусе с чесноком

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 г сметаны, лавровый лист, 3 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 5 г сахара, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и чеснока приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты.

Тушку курицы промыть, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить соус, тушить до готовности.

Цыплята с орехами

Ингредиенты: 3 тушки цыпленка, 100 г ядер грецких орехов, 150 г сливочного масла, 100 г сала, 15 г сахара, 5 г мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть. Сало мелко нарезать, выложить в казан, жарить до вытапливания жира, положить тушки цыплят, посолить, поперчить, обжарить на сильном огне. Добавить сливочное масло, мускатный орех, сахар, грецкие орехи, тушить до готовности.

Цыплята с имбирем

Ингредиенты: 3 тушки цыпленка, 150 г свиного сала, 15 г имбиря (нарезанного), 3 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть, натереть смесью из соли, перца и мускатного ореха. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать кулинарной нитью и выложить в казан. Жарить на сильном огне 15 минут, положить имбирь, влить немного воды, тушить до готовности.

Цыплята в масле

Ингредиенты: 3 тушки цыпленка, 200 г топленого масла, ¼ чайной ложки молотой гвоздики, 2 г корицы, перец, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть, опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут. Затем снять кожу, посыпать смесью корицы, гвоздики и перца, выложить в казан с кипящим топленым маслом, обжарить на сильном огне, убавить огонь до минимума, тушить до готовности.

Курица с квашеной капустой

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 300 г квашеной капусты, 70 г риса, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить.

Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, рис, тушить 15 минут, влить немного воды, положить сливочное масло, тушить еще 15 минут.

Курица с картофелем и капустой

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Картофель, лук и капусту выложить в казан с разогретым растительным маслом, посолить, обжарить, добавить курицу, влить немного воды, тушить 15 минут, добавить зелень укропа. Тушить еще 10–15 минут. При подаче к столу посыпать чесноком.

Филе цыпленка с помидорами и сыром

Ингредиенты: 300–400 г филе цыпленка, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 4 помидора, 100 мл красного вина, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Филе цыпленка промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в казан, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить 40 г сливочного масла и жарить в течение 7–10 минут. Добавить оставшееся масло, влить вино, тушить 10 минут, положить помидоры и сыр, тушить еще 10–15 минут. При подаче к столу украсить зеленью укропа.

Куриные крылышки с цукини, картофелем и шампиньонами

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 2 цукини, 3 картофелины, 100 г шампиньонов, 50 г майонеза, 20 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть и нарезать соломкой. Грибы промыть, нарезать ломтиками. Куриные крылышки промыть. Зелень укропа вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Цукини и картофель выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить крылышки, грибы, посолить, поперчить, положить майонез. Тушить в течение 25–30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Курица в томатном соусе с мандаринами

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 мандарина, 200 мл томатного сока, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, натереть солью и перцем, смазать сметаной, запечь в духовке или микроволновой печи, затем нарубить порционными кусками.

Для приготовления соуса мандарины очистить, разделить на дольки, залить томатным соком, добавить сахар, довести до кипения.

Куски курицы выложить в казан, добавить топленое масло, соус и тушить в течение 20–25 минут.

Курица с черносливом и курагой

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Курагу и чернослив замочить на 30 минут в теплой воде, затем промыть. Тушку курицы промыть, посолить, смазать сметаной, запечь в духовке или микроволновой печи. Нарубить порционными кусками, выложить в казан, добавить масло, лук, курагу, чернослив, влить немного воды и тушить 30–35 минут. Украсить зеленью.

Филе цыпленка в кефире

Ингредиенты: 500 г филе цыпленка, 200 мл кефира, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 5 картофелин, 20 г топленого масла, 1 пучок петрушки, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть. Филе цыпленка промыть, нарезать порционными кусками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в казан, добавить топленое масло и жарить в течение 10 минут.

Добавить филе цыпленка, сливочное масло, смешанный с мукой кефир, лавровый лист, перец горошком и тушить 15–20 минут на среднем огне.

Посолить, убавить огонь до минимума, тушить еще 15 минут. При подаче к столу полить оставшимся от тушения соусом, украсить веточками петрушки.

Куриные крылышки в грибном бульоне с овощами

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 200 мл грибного бульона, 2 луковицы, 2 картофелины, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки карри, 1 пучок кинзы, соль.

Способ приготовления: Куриные крылышки промыть. Морковь и картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

В казане разогреть растительное масло, положить чеснок и лук, обжарить, затем добавить крылышки и жарить до образования золотистой корочки. Добавить морковь, картофель и карри, посолить, жарить 10 минут. Залить горячим бульоном, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Филе куриной грудки в чесночном соусе

Ингредиенты: 300 г филе куриной грудки, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 морковка, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе промыть, положить в казан, добавить корень петрушки и морковь, посолить, залить 500 мл воды и варить на слабом огне до готовности. Готовое мясо нарезать небольшими кусочками, бульон процедить.

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, добавить 150 мл куриного бульона, зелень петрушки и перец. Кусочки куриного мяса выложить в казан, залить соусом, тушить 10 минут.

Рагу из курицы и цукини с тмином

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 3 цукини, 1 луковица, ½ пучка укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл грибного бульона, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Способ приготовления: Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками. Цукини вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Лук и цукини выложить в казан, жарить в растительном масле 3–5 минут, добавить мясо, посолить, поперчить, посыпать тмином, перемешать, залить горячим бульоном, тушить 25 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Куриные голени с капустой, рисом и барбарисом

Ингредиенты: 4 куриные голени, 200 г белокочанной капусты, 100 г риса, 100 мл куриного бульона, 1 пучок петрушки и укропа, 10 г барбариса (сушеного), перец, соль.

Способ приготовления: Куриные голени промыть. Рис промыть, варить до полуготовности. Капусту вымыть, нашинковать, бланшировать в подсоленной воде 2 минуты, откинуть на сито. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Капусту смешать с рисом, выложить в казан, сверху положить голени, залить бульоном, посолить и поперчить. Добавить барбарис, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Утка в красном вине с имбирем

Ингредиенты: 1 тушка утки (небольшая), 150 мл красного вина, 10 г имбиря (тертого), 70 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку утки промыть, натереть смесью соли, перца и имбиря, оставить на 20 минут, нарубить порционными кусками.

Выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, влить вино, тушить до готовности.

Утка с грушами

Ингредиенты: 1 тушка утки, 3–4 груши, 100 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Груши вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжаривать в течение 30 минут, добавить груши, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Утка с киви, сельдереем и карри

Ингредиенты: 1 тушка утки, 4 киви (недозрелых), 70 мл растительного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 стебля сельдерея, карри, соль.

Способ приготовления: Киви очистить и нарезать кружочками. Сельдерей вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить и вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Утку промыть, натереть чесноком, солью и карри, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжаривать в течение 30 минут. Добавить лук, влить немного воды, тушить 15 минут. Положить киви и сельдерей, тушить до готовности.

Утка с ананасами

Ингредиенты: 300 г филе утки, 300 г ананаса (очищенного), 2 луковицы, 120 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Ананас нарезать кубиками. Филе промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и ананасы посолить, поперчить, выложить в казан с разогретым сливочным маслом, добавить лук, обжаривать в течение 10 минут, влить немного воды, тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Утка с изюмом и орехами

Ингредиенты: 1 тушка утки, 100 г изюма, 100 г ядер грецких орехов, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Изюм промыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Тушку утки промыть, посолить, смазать майонезом, запечь в духовке. Нарубить порционными кусками, выложить в казан, добавить масло, лук, изюм, орехи, влить немного воды и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Утка с цитрусами в соевом соусе

Ингредиенты: 1 тушка утки, 40 г топленого масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 грейпфрут (большой), 1 лайм, 200 мл соевого соуса, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку утки промыть, натереть солью и перцем, полить лимонным соком, запечь в духовке, затем нарубить порционными кусками.

Для приготовления соуса грейпфрут и лайм очистить, крупно нарезать, залить соевым соусом, добавить сахар, довести до кипения. Куски утки выложить в казан, добавить топленое масло, соус и тушить до готовности.

Гусиная печень в томате

Ингредиенты: 400 г гусиной печени, 300 г томатной пасты, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, 1 пучок укропа, ¼ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Печень промыть, нарезать кусочками, выложить в казан и обжаривать в масле вместе с луком в течение 10 минут.

Влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Филе гуся с болгарским перцем и яблочным соусом

Ингредиенты: 300 г филе гуся, 7–8 стручков болгарского перца, 2 яблока, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки горчицы, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления соуса яблоки выложить в дуршлаг, поместить на 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, измельченным острым перцем и солью.

Стручки болгарского перца вымыть, удалить семена, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Яблоки вымыть, очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Филе гуся промыть, нарезать кусочками, посыпать молотым перцем, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжаривать в течение 15 минут. Добавить болгарский перец, помидоры, лук, зеленый горошек, жарить еще 5–7 минут. Влить соус, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Филе гуся с овощами и сливой

Ингредиенты: 600 г филе гуся, 100 мл белого вина, 300 г картофеля (жареного), 3–4 сливы, 3 луковицы, 1 морковка, 2–3 столовые ложки оливкового масла, ½ пучка петрушки, сок ½ лимона, ¼ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сливу вымыть, удалить косточки.

Филе промыть, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, посолить, поперчить, выложить в казан и обжарить в оливковом масле. Добавить сливу, залить вином и тушить 20–25 минут. Добавить лук, морковь, жареный картофель и тушить до готовности.

Гусь с яблоками и овощами

Ингредиенты: 1 тушка гуся, 5 яблок, 2–3 огурца (маринованных), 5–6 картофелин, 5 луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка жира, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, нарубить порционными кусками, выложить в казан с разогретым жиром, слегка обжарить. Добавить яблоки, картофель, лук, влить немного воды, положить сметану и тушить до готовности.

Филе гуся с картофелем

Ингредиенты: 300 г филе гуся, 5 картофелин, 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать.

Мясо промыть, крупно нарезать, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить лук, картофель, посолить, поперчить. Тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Рулеты из отбивных с баклажанами

Ингредиенты: 10 отбивных из свинины, 6 столовых ложек растительного масла, 2 баклажана (небольших), 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки белого вина, 3 столовые ложки соевого соуса, 1 корень сельдерея, ¼ чайной ложки шафрана, кориандр на кончике ножа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки баклажаны вымыть, мелко нарезать, добавить 2 зубчика чеснока.

Для приготовления маринада 4 столовые ложки растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить чеснок, кориандр, шафран и корень сельдерея.

Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и перевязать кулинарной нитью. Рулеты выложить в казан с оставшимся разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Свинина в майонезе

Ингредиенты: 500 г свинины, 200 г майонеза, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Свинину промыть, мелко нарезать, выложить в казан с разогретым растительным маслом, добавить лук, обжарить. Положить майонез, посолить, поперчить, тушить до готовности.

Свиные ребрышки с перцем чили

Ингредиенты: 500 г свиных ребрышек, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 стручок перца чили, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Перец чили вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Свиные ребрышки промыть и нарубить. Растительное масло (50 мл) смешать с перцем чили, кетчупом, солью и черным перцем.

Свиные ребрышки залить приготовленным маринадом, оставить на 1 час, затем выложить в казан с разогретым оставшимся растительным маслом, обжарить на сильном огне. Влить маринад, тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свинина с фисташками

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 г фисташек (измельченных), 30 мл растительного масла, 1 пучок укропа, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, выложить в казан с разогретым растительным маслом, слегка обжарить, добавить орехи, влить немного воды и кетчуп, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Свинина с лимоном

Ингредиенты: 500 г свинины, 70 мл овощного бульона, 1 лимон, 1 пучок петрушки, 50 мл растительного масла, 1 чайная ложка тертого имбиря, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить. Добавить бульон, смешанный с имбирем и лимонной цедрой, тушить в течение 30 минут. Положить сверху кружочки лимона, посыпать зеленью петрушки и довести до готовности на слабом огне.

Свинина с апельсином, маслинами и карри

Ингредиенты: 400 г свинины (постной), 50 мл мясного бульона, 100 г маслин, 1 апельсин, 50 мл растительного масла, 1 пучок кинзы, 1 чайная ложка карри, перец, соль.

Способ приготовления: Апельсин вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить. Добавить бульон, смешанный с карри, тушить в течение 30 минут. Положить сверху маслины и кружочки апельсина, посыпать зеленью кинзы и довести до готовности на слабом огне.

Свинина с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г свинины, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г свиного жира, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть и нарезать небольшими кусочками.

Мясо промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Мясо и грибы выложить в казан с разогретым жиром, добавить лук, обжарить, посолить, поперчить, влить немного воды, тушить до готовности.

Свинина со сладким перцем

Ингредиенты: 500 г свинины, 4 стручка сладкого перца, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Сладкий перец вымыть, удалить семена, нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и сладкий перец выложить в казан с разогретым сливочным маслом, добавить лук, обжарить, посолить, поперчить, влить немного воды, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свинина с капустой и патиссонами

Ингредиенты: 300 г свинины, 100 г белокочанной капусты, 100 г патиссонов, 1 морковка, 2 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Капусту вымыть, нашинковать. Патиссоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Мясо выложить в казан с разогретым жиром, добавить морковь и патиссоны, обжарить, положить капусту, посолить, поперчить, влить немного воды, тушить 20 минут. Добавить кетчуп, тушить до готовности.

Рагу из свинины и говядины

Ингредиенты: 400 г свинины, 200 г говядины, 1 пучок зеленого лука и петрушки, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 луковицы, 1 столовая ложка топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, перемешать с репчатым луком, полить уксусом и оставить на 4 часа. Куски мяса выложить в казан с разогретым салом, обжарить, влить немного воды, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

Рагу из свинины и говядины с овощами

Ингредиенты: 300 г свинины, 200 г говядины, 5 луковиц, 3 стручка болгарского перца, 1 баклажан, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить семена. Баклажан вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, выложить в казан с разогретым салом, обжарить, добавить баклажан, лук, болгарский перец, растительное масло, посолить, поперчить, жарить 15 минут. Влить немного воды и тушить до готовности.

Окорок в овощном маринаде

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока, 2 луковицы, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 зубчик чеснока, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Окорок промыть, нарезать кусками по 30–40 г. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок вымыть, очистить, измельчить. Выложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и чесноком. Поставить в прохладное место на 1–2 часа.

Мясо и лук выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, посолить, поперчить, влить маринад, тушить до готовности.

Свинина с кабачками и маслятами

Ингредиенты: 2 кабачка, 400 г свинины, 150 г маслят (маринованных), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Свинину промыть, нарезать кубиками, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить кабачки, лук, грибы, посолить, поперчить, тушить до готовности. При подаче к столу перемешать с чесноком и зеленью петрушки.

Свинина с солеными огурцами и маслинами

Ингредиенты: 200 г свинины, 3 соленых огурца, 10 маслин, 100 г шампиньонов (маринованных), 2 сосиски, 30 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления: Огурцы нарезать кубиками, сосиски – кружочками.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Свинину промыть, нарезать соломкой, выложить в казан с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, добавить огурцы, маслины вместе с рассолом, шампиньоны, сосиски, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Бараньи ребрышки с луком и зеленью

Ингредиенты: 500 г бараньих ребрышек, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок кинзы, ½ пучка укропа, 40 мл растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом. Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить лук, влить немного воды, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью.

Баранина по-марокканski

Ингредиенты: 200 г баранины (жирной), 4 банана, 150 мл оливкового масла, 200 мл мясного бульона, перец, соль.

Способ приготовления: Бананы очистить, разрезать поперек на несколько частей. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить. В ломтики мяса завернуть кусочки бананов. Ломтики мяса выложить в казан с разогретым оливковым маслом, жарить в течение 20–25 минут, влить бульон, поперчить, тушить до готовности.

Баранина в соусе из стеблей бамбука

Ингредиенты: 600 г баранины, 400 г стеблей бамбука (консервированных), 200 г сливок, 100 г бараньего жира, 50 г пшеничной муки, 2 чайные ложки горчицы, сок ½ лимона, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, смазать горчицей, посыпать 1 столовой ложкой муки, выложить в казан, обжарить в жире с обеих сторон и переложить в другую посуду.

Для приготовления соуса в казан с оставшимся от жаренья жиром положить муку, влить сливки, довести до кипения, добавить стебли бамбука, лимонный сок, соль, варить 3 минуты, положить мясо, тушить 20 минут.

Баранина с овощами по-турецки

Ингредиенты: 300 г баранины, 2 картофелины, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 100 г краснокочанной капусты, 1 столовая ложка топленого масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, 2 лавровых листа, 4–6 горошин черного перца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Баранину промыть, нарезать соломкой. Картофель, корень петрушки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Капусту и зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мясо, картофель, корень петрушки, морковь, лук и капусту выложить в казан, посолить, поперчить, добавить топленое масло, жарить в течение 5 минут, положить сметану, влить немного воды, добавить перец горошком, лавровый лист и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Баранина с фисташками и апельсинами

Ингредиенты: 300 г баранины, 50 г фисташек (очищенных), 2 апельсина, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Фисташки измельчить. Апельсины очистить, разделить на дольки.

Мясо и лук выложить в казан с разогретым растительным маслом, жарить 5 минут, влить немного воды, добавить соль, перец, тушить 20 минут. Положить фисташки, апельсины, майонез, тушить до готовности.

Говяжья печень с айвой и тыквой

Ингредиенты: 300 г говяжьей печени, 2 айвы, 100 г тыквы, 2 луковицы, 1 морковка, 30 г топленого сала, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Айву вымыть, удалить сердцевину, разрезать на четвертинки. Тыкву вымыть, очистить, нарезать очень тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Печень промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить и выложить в казан с разогретым салом, добавить лук, айву, тыкву, морковь, обжарить. Влить немного воды, положить зелень петрушки, тушить до готовности.

Говяжья печень в майонезе

Ингредиенты: 500 г говяжьей печени, 100 г свиного сала, 1 пучок укропа, 150 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Печень промыть, очистить от пленок, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Сало нарезать кусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Куски печени и сала выложить в казан, обжарить, добавить майонез, тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Говяжья печень с ветчиной

Ингредиенты: 500 г говяжьей печени, 250 г ветчины, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Печень промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной, насыпав в надрезы соль и перец. Куски печени выложить в казан с разогретым растительным маслом, обжарить на сильном огне, тушить на слабом огне до готовности.

Говяжья печень с картофелем и сливками

Ингредиенты: 400 г говяжьей печени, 4 клубня картофеля, 100 мл сливок, 100 мл мясного бульона, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Печень очистить от пленок, промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в казан, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 3 минут.

Добавить картофель и лук, 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 5–7 минут. Добавить оставшееся растительное масло, жарить 5 минут, влить сливки и бульон, тушить в течение 10 минут. Посолить, поперчить, положить томатную пасту и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.